



**Speisekarte gültig vom 25. Juni bis 26. August 2024**

**À la Carte im Tapas-Style & Antipastibüffet  
als All-you-can-eat-Konzept zu € 39 p.P.**

Serviert:

Kalte Speisen:

Salmorejo Andaluz | Serrano-Schinken | Grissini  
Hausgebeizter Lammrücken | Aioli | Rucola  
Gebratene Wachtelbrust | Romanasalat | Knoblauchcroutons | Cesare Dressing  
Gegrillte Jakobsmuschel | Papaya–Sesam-Salat  
Pecorino Panna Cotta | Tomatengel (vegetarisch)  
Avocado | Eisberg | gegrillte Zucchini & Aubergine (vegan)

Suppe:

Gazpacho | Crostini (vegan)

Warme Speisen:

Flamenquín (Schweinefiletröllchen gefüllt & gebacken) | Süßkartoffel  
Gebratener Kaninchenrücken | Paprika | Zuckerschoten | Safranrisotto  
Gegrillter Pulpo | grüner Spargel | geschmolzene Kirschtomate  
Croquetas de Gambas | Gemüserelish  
Kartoffel-Kräuter-Taler | Ziegenfrischkäsesauce | Granatapfel (vegetarisch)  
Pisto Manchego (eingekochte Gemüsepfanne aus La Mancha) | Riso Pasta (vegan)

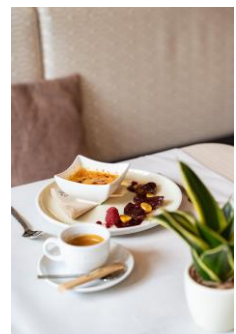
Dessert:

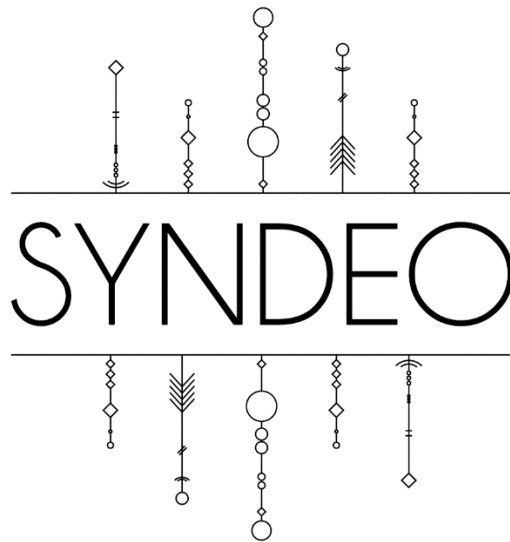
Basilikumparfait | Erdbeersalat | Haferflocken-Crumble (vegetarisch)  
Veganes Kokosmousse | Mangosorbet (vegan)

Käseauswahl | Sauerkirsch-Anis-Marmelade | schwarze Walnuss (vegetarisch)

Am Büffet:

Olivenöle, Öle, Essig & Crema di Balsamico  
Salsa, Avocado-creme, Aioli, Basilikumpesto  
Baguette, Ciabatta, Minibrötchen  
Chorizo und Salami  
Tomaten, Knoblauch, gegrilltes Gemüse, Oliven  
Ziegenfrischkäse  
Burratina mit grünem Pesto  
Rucola-Salat und Pinienkerne  
mediterrane Gewürze





**Anschrift, Kontaktdaten und Öffnungszeiten:**

SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar  
Gegenüber der Thomaskirche in der Szene-Meile „Gottschedstraße“

Dinner Speisen/Küche: Montag bis Samstag von 17.00 – 22.00 Uhr  
Drinks: täglich, Montag – Sonntag bis 01.00 Uhr

Frühstückszeiten unabhängig vom Dinnerkonzept:  
Mo-Fr 6.30 – 10.30, Sa 6.30 – 11.30, So/FT 7.00 – 11.30 Uhr

SYNDEO  
c/o Ininside by Meliá Leipzig  
Gottschedstraße 1  
04109 Leipzig  
Tel: 0341-3937670 Mail: [ininside.leipzig@melia.com](mailto:ininside.leipzig@melia.com) Web & Reservierung: [www.syndeo-leipzig.de](http://www.syndeo-leipzig.de)

**Konzeptvorstellung:**

SYNDEO – Restaurant, Lounge & Bar

Syndeo steht für Verbinden - Unser Restaurant vereint das mediterrane Lebensgefühl, liebevoll angerichtete Speisen und Getränke mit einer gemütlichen und modernen Atmosphäre. Mediterrane Küche im Tapas-Stil trifft auf ausgewählte Weine, Bier vom Fass, süffige Sangria und klassische Cocktails. Teilen und Probieren steht im Mittelpunkt – das „All-you-can-eat Konzept“ zum Festpreis i.H.v. € 39,- pro Person kombiniert zudem eine À la carte - Speisenauswahl mit einem Antipasti - Vorspeisenbuffet. Die Speisenauswahl hat dabei einen saisonalen Bezug und wechselt alle 2 Monate.

Mit dem neuen Konzept sind wir das ideale Restaurant für dein Dinner – ob zum Business Dinner, romantisch zu zweit, für einen entspannten Abend mit Familie und Freunden oder euren Ausflug mit Team und Kunden.

Wann dürfen wir Sie als Gast begrüßen?

€ 39,- pro Person. Feiertage und Adventssonntage = € 49,- pro Person.  
Kinder bis 4 Jahre kostenfrei, 5-12 Jahre 50% und ab 13 Jahren Vollzahler

## Konkretisierung der Speisenauswahl

Tapas Style - all you can eat, € 39 p.P.

Antipasti-Vorspeisenbuffet + 16 Gerichte im Tapas-Style,  
wobei der Gast bestimmt, was er davon wann, in welcher Reihenfolge und wie oft bestellt.  
Die 16 Gerichte wechseln in etwa alle 2 Monate damit es stets einen saisonalen Bezug gibt und  
setzen sich wie folgt zusammen:

6x kalte Gerichte (2x Fleisch, 1x Fisch, 2x vegetarisch, 1x vegan)

1x Suppe

6x warme Gerichte (2x Fleisch, 1x Fisch, 1x Meeresfrüchte, 1x vegetarisch, 1x vegan)

2x Dessert (davon 1x vegan)

1x Käse

+

Vorspeisen- & Antipastibuffet

## Impressionen:



SYNDEO

[www.syndeo-leipzig.de](http://www.syndeo-leipzig.de)



**Speisekarte gültig vom 26. April bis 24. Juni 2024**

**À la Carte im Tapas-Style & Antipasti  
als all you can eat Konzept € 39 p.P.**

Serviert:

Kalte Speisen:

Bresaola – italienischer luftgetrockneter Schinken vom Rind | Sesamstange | Portulak  
Hausgebeizter Kaninchenrücken | Bärlauchcreme | eingelegte Rotweinzwiebeln  
Gebratene Wachtelbrust | Romanosalat | Knoblauchcroutons | Caesar-Dressing  
Gegrillte Jakobsmuschel | Safran - Fenchelsalat  
Spargel Panna Cotta | Kerbel | Granatapfel (vegetarisch)  
Salat von weißen & grünen Spargel | eingelegte Morcheln (vegan)

Suppe:

Spargelfond | mediterrane Empanadas (vegan)

Warme Speisen:

Rosa Lammrücken | Portweinglace | gegrillte Paprika | Bärlauchgnocchi  
Kalbsfilet | Sauce Bernaise | gebratener weißer Spargel | gebackene Patatenwürfel  
Gegrillter Pulpo | grüner Spargel | Sesam  
Riesengarnele in Knoblauch gebraten | Spargel - Morchelflan  
Spargelrisotto | mit weißen und grünen Spargel (vegetarisch)  
Quinoa – Kichererbsen Taler | Blattspinat | Süßkartoffelpüree (vegan)

Dessert:

Karamellierter Spargel | Erdbeersalat | Basilikumeis (vegetarisch)  
Veganes Kokosmousse | Wassermelonensorbet (vegan)

Käseauswahl | Sauerkirschen - Anismarmelade | schwarze Walnuss (vegetarisch)

Am Büffet:

Olivenöle, Öle, Essig & Crema di Balsamico  
Salsa, Avocado-creme, Aioli, Basilikumpesto  
Baguette, Ciabatta, Minibrötchen  
Chorizo und Salami  
Tomaten, Knoblauch, gegrilltes Gemüse, Oliven  
Ziegenfrischkäse  
Burratina mit grünem Pesto  
Rucola-Salat und Pinienkerne  
mediterrane Gewürze



Speisekarte gültig vom 15. März bis 25. April 2024

À la Carte im Tapas-Style & Antipasti  
als all you can eat Konzept € 39 p.P.

Serviert:

Kalte Speisen:

Luftgetrockneter Italienischer Pancetta | Grissini  
Beef Tatar | Sardelle | Wachtelei | gebackene Kapern  
Geflügelleber Parfait | Pistazien | Portweingelee  
Marinierte Flusskrebsschwänze | Sauerrahm-Estragon-Mousse | Friséesalat | Himbeere  
Karamellierter Ziegenkäse | Rote Linsencreme | Chicorée (vegetarisch)  
Papaya – Sesamsalat | gebratener Tofu (vegan)

Suppe:

Tomaten – Erdbeersuppe | Basilikumschaum (vegan)

Warme Speisen:

Iberico Schweinefilet | Madeirajus | Bohnen – Birnenragout | Kartoffel - Rosmarinwaffel  
Hähnchen Saltimbocca | Tomatensugo | cremige Polenta  
Gebratener Rotbarsch | Artischocke | Chorizo | Kartoffelnocken  
Gebratene Jacobsmuschel | Zuckerschoten | Safranrisotto  
Getrüffeltes Riso Pasta | Kräutersaitlinge | Paprika | Frühlingslauch (vegetarisch)  
Fregola Sarda | Oliven Tapenade | Baby Mais (vegan)

Dessert:

Geeiste Limettencreme abgeflammt | Erdbeersalat mit grünem Pfeffer (vegetarisch)  
Veganes Schokoladenmousse | Granatapfelkerne (vegan)

Käseauswahl | Tomatenmarmelade | schwarze Walnuss (vegetarisch)

Am Büffet:

Olivenöle, Öle, Essig & Crema di Balsamico  
Salsa, Avocado-creme, Aioli, Basilikumpesto  
Baguette, Ciabatta, Minibrötchen  
Chorizo und Salami  
Tomaten, Knoblauch, gegrilltes Gemüse, Oliven  
Ziegenfrischkäse  
Burratina mit grünem Pesto  
Rucola-Salat und Pinienkerne  
mediterrane Gewürze

[www.syndeo-leipzig.de](http://www.syndeo-leipzig.de)



Serviert:

Kalte Speisen:

Coppa di Parma (Schinken) | Grissini  
Hausgebeizter Hirschrücken | Schwarzwurzel-Panna-Cotta | Himbeergel  
Maishähnchen-Röllchen mit Cranberry und Salbei | Limetten-Erbсенcreme  
Lachstatar | gebratene Jacobsmuschel | grüner Apfel  
Gebackene Feige | Ziegenfrischkäse | Aubergine | Rucolapesto (vegetarisch)  
Bete Carpaccio | Graupen – Gemüsesalat | Kürbiskerncrunch (vegan)

Suppe:

Getrüffel Selleriesuppe | Petersilienöl | Kartoffelstroh (vegan)

Warme Speisen:

Geschmorte Kalbswange | Portweinjus | Stangensellerie | Ingwer - Aprikose | Pastinakenpüree  
Rosa gegarte Babarrie Entenbrust | Kumquat | grüner Spargel | Polentasoufflé  
Gebratenes Doraden Filet | Oliven, rote Zwiebeln, Trockentomate | gebratene Süßkartoffel  
Gebratene Riesengarnele | Aioli | Zuckerschote | Fregola sarda  
Trüffel – Limettenrisotto | Austernsailling | gebratener Romanasalat (vegetarisch)  
cremiger Maisgrieß | gebratene Zucchini mit Knoblauch | Spinat | geröstete Walnüsse (vegan)

Dessert:

Geeistes Schokoladenmousse | Orangen – Kerbelsalat | Maccadamianuss (vegetarisch)  
Kokos Panna Cotta | Mangosorbet | geröstete Cashewkerne (vegan)

Käseauswahl | Tomatenmarmelade | schwarze Walnuss (vegetarisch)

Am Büffet:

Olivenöle, Öle, Essig & Crema di Balsamico  
Salsa, Avocadocreme, Aioli, Basilikumpesto  
Baguette, Ciabatta, Minibrötchen  
Chorizo und Salami  
Tomaten, Knoblauch, gegrilltes Gemüse, Oliven  
Ziegenfrischkäse  
Burratina mit grünem Pesto  
Rucola-Salat und Pinienkerne  
mediterrane Gewürze

